



P. J.
VALCKENBERG
WEINHANDELSHAUS

Fürst Castell Pinot Noir

Fürst Castell Pinot Noir 2023

Produzent

Die Familie Castell ist Eigentümerin von 80 Hektar feinsten fränkischen Weinlagen. Die Mehrheit ist mit der Rebsorte Silvaner bepflanzt. Das Terroir ist geprägt von kontinentalem Klima und Gipskeuperböden, was den Weinen ihre würzige, kräftige Note verleiht.

Der 6. April 1659 sollte für den Casteller, den fränkischen und auch den deutschen Weinbau ein wichtiges Datum werden – die erste Pflanzung des Silvaners!

Jahgangsbericht

Die Ernte begann am 7. September. Um das gewünschte hohe Qualitätsniveau zu erreichen, mussten die Trauben zu einem sorgfältig und kompromisslos aussortiert werden, zum anderen war eine gestaffelte Lese gerade bei den VDP-ERSTE LAGE Weinen sehr wichtig. Hierbei galt es den richtigen Erntezeitpunkt bezogen auf Zuckergradation, Säure und physiologischer Reife zu erwischen. Das trockene und sonnige Wetter sorgte hierbei für angenehme Bedingungen. Die Lese wurde am 6. Oktober mit einem Durchschnittsertrag von 68 hl/ha beendet und mit der „letzten Fuhre“ gefeiert.

Charaktereigenschaften

 Sauerkirschen, Himbeeren und Tabakblätter, weißer Pfeffer und Eukalyptus

 seidige Tannine, feiner Säurezug, Länge und Eleganz

 Burgunderbraten, Wildgerichte

Fakten

Rebsorte	Spätburgunder
Terroir	gutseigene Lagen mit herkunftsgeprägtem Charakter. Böden: Gipskeuper
Appellation	Franken
Vinifikation	Maischegärung über 10 Tage, danach 18 Monate Ausbau in kleinen und großen Holzfässern.

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
13 %vol	0.3 g/l	5.3 g/l



Art.Nr. CA69-23